

Diese ein wenig mit Geflügelpüree bestrichen und dann mit verschiedenfarbigem Eierstich in sehr kleinen Vierecken (6 mm) ein Mosaik daraufgelegt.

Consommé Moscovite. Moskowitzische Kraftbrühe.

Kraftbrühe von Sterlet oder Stör mit Gurken-Essenz. Einlage: In Jülienne geschnittene Gribouis (Pilze) und Vesiga in Fleischbrühe gekocht.

Consommé Mousseline. Kraftbrühe mit Geflügelbrötchen.

Geflügelkraftbrühe. Einlage: Leichte Geflügelfarce in ganz kleinen am Boden gerippten Tarteletteförmchen.

Consommé à la Navarin. Navarin-Kraftbrühe.

Gewöhnliche Kraftbrühe. Einlage: Eierstich von Irischen grünen Erbsen in kleinen Darioleförmchen pochiert und in Scheiben geschnitten. Krebschwänzchen. Gehackte abgebrühte Petersilie. (Alte Küche).

Consommé à la Neige de Florence. Kraftbrühe mit Florenzer Schnee.

Beliebige Kraftbrühe. Den Schnee serviert man extra. Die Gäste bedienen sich damit selbst.

Consommé à la Nelson. Kraftbrühe nach Nelson.

Leicht mit Arrowroot gebundene Fischkraftbrühe. Einlage: Kleine Brandteigkrapfen mit feingehacktem „Hummer auf amerikanische Art“ gefüllt. Ferner ziemlich viel schön ganzgekochten Reis.

Consommé à la Nemours. Kraftbrühe nach Nemourser Art.

Mit Tapioka gebundene Geflügelkraftbrühe. Einlage: Eierstich mit Karottenpüree und ganz kleinen Karottenwürfelchen, in runde Scheiben geschnitten. Sagoperlen. Kurze Trüffelstreifen.

Consommé à la Nesselrode. Kraftbrühe nach Nesselrode.

Wildkraftbrühe mit Haselhuhn-Essenz. Einlage: Eierstich mit Kastanienpüree und Wild-Salmisauce, in großen runden Scheiben. In Jülienne geschnittene Haselhuhnbrüstchen und Steinpilze.

Consommé à la Niçoise. Kraftbrühe nach Nizzaer Art.

Geflügelkraftbrühe. Einlage: Eierstich mit Tomatenpüree und solcher mit Püree von grünen Bohnen, in schräge Vierecke geschnitten. Kleine Kartoffelwürfel. Kerbelblätter.

Consommé aux Nids d'Hirondelle. Kraftbrühe mit Schwalbennestern.

Dreifach starke Geflügelkraftbrühe. Nach vorhergehender Einweichung der Nester, die den Zweck hat, die schleimigen Bestandteile aufzuquellen und fast durchsichtig zu machen, werden dieselben einer genauen Reinigung unterzogen, dann einige Minuten abgebrüht und hierauf in die Kraftbrühe gegeben, in der man sie sehr langsam und regelmäßig während $\frac{3}{4}$ Stunde kochen läßt. Es bleiben dann nur noch die festen Bestandteile der Nester übrig, während die schleimige Substanz sich mit der Kraftbrühe verkocht hat, was dieser ihre charakteristische Eigenschaft verleiht.

Consommé à la Nilsson. Kraftbrühe nach der Nilsson.

Mit Tapioka gebundene Geflügelkraftbrühe. Einlage: Drei Sorten Geflügelklößchen: mit gehacktem Schinken, mit Trüffel und mit Schnittlauch, 5 cm lang, wie dünne Makkaronis gespritzt. Erbsen und Kerbelblätter.